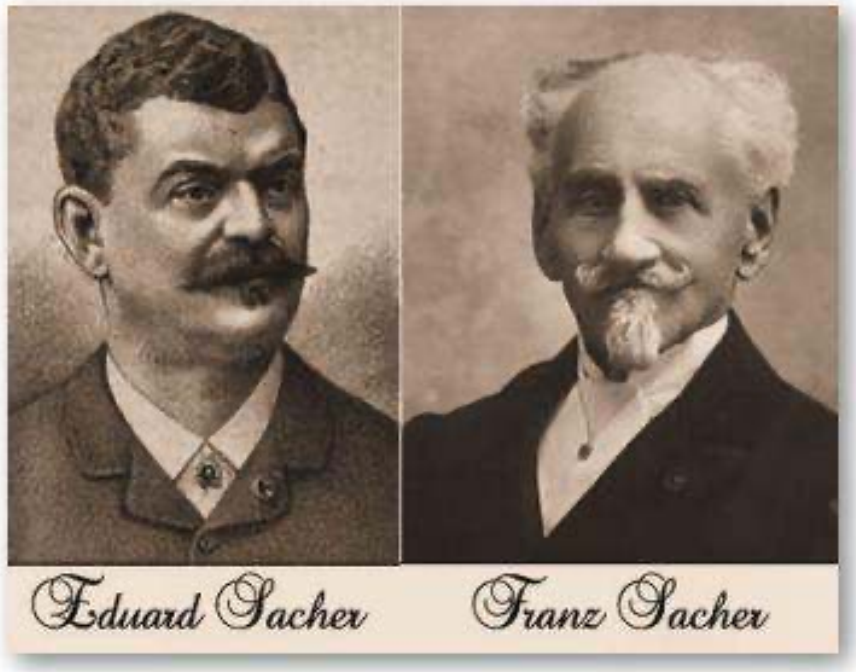
TORT SACHERA

Stworzył go w Wiedniu w 1832 roku austriacki cukiernik Franz Sacher, jeden z kucharzy na dworze kanclerza Austrii księcia Metternicha. Pod nieobecność chorego szefa kuchni szesnastoletni Sacher otrzymał zadanie wymyślenia nowego deseru dla księcia i jego gości. To właśnie wtedy powstał przepis na wyśmienity tort czekoladowy przekładany morelową marmoladą i oblany niezbyt grubą warstwą lśniącej czekoladowej polewy.

Tort Sachera to chyba najbardziej rozpoznawalny tort świata i absolutny klasyk austriackiej kuchni. Stworzony w pierwszej połowie XIX wieku czekoladowy tort stał się przyczyną prawdziwych sądowych batalii i na stałe zapisał w annałach cukiernictwa. Dziś możecie go spróbować w dwóch kawiarniach w Wiedniu.

W 1832 roku **książę Klemens von Metternich** zlecił swemu osobistemu szefowi kuchni przygotowanie eleganckiego deseru dla kilku ważnych gości. Niestety doświadczony kucharz zaniemógł, a zadanie przygotowania deseru spadło na barki zaledwie 16-letniego kuchcika, Franza Sachera. Trochę mąki, kilka jajek i gorzką czekoladę młody Franz zamienił w delikatny czekoladowy biszkopt z polewą. Wbrew temu co mówi miejska legenda, jeszcze wtedy ciasto nie było przełożone marmoladą morelową, jednak to właśnie ono dało początek najbardziej znanemu austriackiemu deserowi.



Marzenie Edouarda Sachera

Po kilkuletniej służbie u księcia **Franz Sacher** na jakiś czas wyjechał z Wiednia, a po powrocie otworzył niewielkie delikatesy połączone z winiarnią. Ponieważ interes kręcił się całkiem nieźle, Franz postanowił wysłać swojego syna, Eduarda, do szkół w Paryżu i Londynie. To właśnie tam syn cukiernika zamarzył o otwarciu własnego hotelu. Tymczasem jednak Eduard podjął pracę w znanej wiedeńskiej cukierni Demel, w której przez kolejnych kilka lat doskonalił przepis ojca. W 1876 roku Eduard Sacher spełnił swoje marzenie i otworzył hotel na tyłach Opery Wiedeńskiej. Utrzymana w paryskim stylu hotelowa kawiarnia serwowała oczywiście czekoladowy tort, tym razem już z kwaskową marmoladą morelową.

Tort Sachera – wiedeńska tajemnica

Przepis na Tort Sachera jest **pilnie strzeżoną tajemnicą**. Jedyną wskazówką, co do proporcji, może być roczne zużycie składników publikowane przez hotel. Prawdopodobnie tajemnica tkwi w rodzaju i proporcjach belgijskiej czekolady, produkowanej specjalnie na potrzeby Hotelu Sacher.

Obecnie Tort a la Sacher dostaniecie prawie w każdej kawiarni w Wiedniu. Czekoladowe ciasto podaje się najczęściej z kleksem bitej śmietany bez cukru,
w towarzystwie filiżanki cappuccino. Sam Hotel Sacher sprzedaje 350 tysięcy słynnego tortu porcji rocznie, a każda z nich ozdobiona jest charakterystyczną pieczęcią z nazwą hotelu.

Wiedeńskie spotkania TPA Oddziału Radomskiego

Spotkanie w wiedeńskiej kawiarence przy torcie Sachera